

به نام خدا

راهنمای تهیه طرح کسب و کار

(Business Plan)

عنوان کسب و کار

تولید و عمل آوری سبزی و میوه خشک

۱- خلاصه مدیریتی

با توجه به اینکه میوه و سبزی تازه در کشور ما فصلی بوده و یا در صورت تولید در محیط گلخانه ای دارای قیمت بسیار بالا می باشد مصرف سبزی و میوه خشک بسیار بالا می باشد مخصوصاً در کشورهایی که تولید این گونه اقلام بسیار هزینه آور می باشد

امروزه در کشورهای صاحب تکنولوژی به منظور جلوگیری از فساد و خرابی میوه و سبزیجات و از بین نرفتن خواص و مواد موثر آنها این مواد را پس از چیدن از مزارع با تکنولوژی و ماشین آلات مدرن و پیچیده آنزیم بری نموده و بعد به صورت خشک شده در آورده و در بسته های مناسب به بازار عرضه می نماید. این امر باعث می شود که خواص محصولات کشاورزی حفظ گردد و محصول نهایی تولید شده نیز بدون نیاز به سردخانه و به صورت خشک به جای میوه و سبزیجات تازه استفاده شود. به خصوص اینکه در کشور ما هزینه استفاده از میوه تازه بسیار بالا می باشد

1

کلینیک کسب و کار

تلفن: ۰۳۱۱-۶۶۲۰۰۳۵-۳۶

دفتر مرکزی: اصفهان - میدان فیض - ابتدای خیابان میر

مسلماً اجرای این طرح باید با رعایت استانداردها و ضوابط بین المللی صورت گیرد. سطح کلی کاشت ۱۰۰ هکتار می باشد با زیر بنای تولیدی، اداری، تجهیزات مورد نیاز انواع ماشین آلات کشاورزی از جمله تراکتور، کود پاش، سم پاش و دستگاه های تمام اتوماتیک شستشو، پوست گیری، استریلیزه کردن و خشک کردن می باشد. پرسنل شامل کارگر، تکنسین تولید، مهندس صنایع، مهندس صنایع غذایی، مدیر کنترل کیفی و آزمایشگاه و حسابدار و ... می باشد. انتظار می رود محصولات مورد نظر در این طرح با توجه به دارا بودن استانداردهای بین المللی به منظور جلوگیری از به هدر رفتن محصولات کشاورزی به خارج از کشور صادر شوند. سالانه با انجام این کار منابع ارزی مناسبی عاید مملکت خواهد شد. مسلماً با اجرای این طرح زمینه اشتغال زایی فراهم شده و با توجه به اینکه گاهی مناسب در جهت استفاده بهینه از محصولات کشاورزی برداشته می شود هزینه کمتری صرف شده و مواد با کیفیت عالی در دسترس مشتریان قرار می گیرد. همچنین می دانیم کاشت میوه در کشور ما فصلی است بنابراین می توان میوه ای را مورد استفاده قرار داد که به طور طبیعی در آن فصل کشت و بهره برداری نمی شود.

۲- نوع صنعت ، سازمان ، محصولات و خدمات

موانع: نداشتن سرمایه اولیه، کم بودن یا نامناسب بودن مواد اولیه (میوه و سبزی)، در دسترس نبودن زمین کشاورزی مناسب

خصوصیات و کاربرد: کم حجم بودن محصولات خشک شده در مقایسه با نمونه های تازه، کمتر بودن هزینه استفاده از این محصولات برای مشتریان، سهولت صدور به خارج از کشور، سالم بودن محصولات با توجه به اینکه تولید و بسته بندی محصولات کاملاً بهداشتی و با رعایت ضوابط می باشد. همچنین مواد معدنی و ویتامین های محصولات حفظ می شود.

نحوه تولید محصول: مواد اولیه پس از حمل به کارخانه به قسمت شستشو، پوست گیری، انتقال و پس از این مرحله مواد در قسمت برش به وسیله دستگاه های تمام اتوماتیک و در ابعاد مناسب برش داده می شود. سپس مورد شستشو و گند زدایی بدون استفاده از مواد شیمیایی قرار می گیرد سپس عملیات مخصوص آنزیم بری صورت می گیرد. پس از کنترل کیفیت به قسمت خشک کن انتقال یافته و با عملیات مناسب خشک می شود به نحوی که به مواد معدنی آن آسیبی وارد نشود. سپس به قسمت بسته بندی و نهایتاً به انبار نهایی محصول انتقال داده می شود.

نقاط قوت اساسی

- ۱- تولید میوه و سبزی خشک شده با کیفیت مرغوب و صدور به خارج از کشور در واقع محصول نهایی بدون نیاز به سردخانه و به صورت خشک شده به جای میوه و سبزی تازه استفاده می شود.
- ۲- کمتر بودن هزینه های استفاده از این محصولات در مقایسه با نمونه های تازه
- ۳- حفظ ویتامین ها و مواد معدنی موجود به دلیل تولید مکانیزه ی محصولات
- ۴- برداشتم گامی مثبت در جهت بهتر شدن وضعیت کشاورزی و جلوگیری از خرابی میوه و سبزی تازه.

نقاط ضعف اساسی

- ۱- نامرغوب بودن مواد اولیه به علت استفاده بیش از حد سموم و نبودن کنترلی مناسب بر استفاده درست از سموم دفع آفات نباتی

۲- نوسانات قیمت در بازار. چون خریدار خارجی قیمت خرید خود را فیکس می کند. اگر به جای ماده اولیه در بازار داخلی تورم بخورد فروشنده از نظر اقتصادی با بحران روبرو می شود.

تهدیدات قابل ملاحظه

- ۱- وجود رقبا
- ۲- آفت زدگی مواد اولیه
- ۳- کشت نکردن محصول به علت نابسامانی های اقتصادی داخل کشور یا ایجاد تحریم

فرصت های قابل ملاحظه

- ۱- بالا رفتن سطح تولید و بهره برداری
- ۲- ایجاد فرصت مناسب برای کشت (به علت نوسانات قیمت اگر عمل آوری و کاشت میوه و مواد اولیه به صورت مستقیم انجام نگیرد مقرون به صرفه است)
- ۳- سرما زدگی و نا مناسب بودن شرایط جوی در سایر کشورهای تولید کننده

۳- برنامه بازاریابی

مشتریان:

بازارهای داخلی و خارجی

چون این محصولات کم حجم و کم هزینه و دارای استفاده آسان هستند و همچنین میوه و سبزی تازه در همه فصول موجود نیست پس محصولات خشک شده جایگزین می شوند.

با توجه به رشد جمعیت هر روز نیاز به این محصولات بیشتر می شود.

رقابت، حساسیت ها و خطر ها

کشورهای اروپایی (کلیه کشورهایی که محیط کشت برای تولید مواد اولیه را دارا باشند داشتن امکانات جوی مناسب، چهار فصل بودن، وسایل مدرن)

نقاط قوت: تکنولوژی عمل آوری

نقاط ضعف: کسری در زمین های کشاورزی

با حمایت دولت و نظارت مناسب با صدور مواد از نظر گمرکی و ایجاد روابط خوب با سایر کشورها میتوان بخشی از بازار رقبا را تصاحب کرد.

قیمت گذاری:

نرخ مواد اولیه + ۲۰٪ هزینه تولید + ۱۰٪ استهلاک ماشین آلات + ۱۰٪ سود تولید

تبلیغات:

اینترنت چون قسمت اعظم خریداران این محصول کارخانه های تولید مواد غذایی مثل ماکارونی هستند.

بازاریاب ها و دلالان در خارج از کشور و ارسال نمونه به خارج از کشور

با بررسی و تحقیق در مورد علت شکایت و حضور شخصی مسئول کارخانه در محل

توزیع:

بنگاه های مواد غذایی در داخل کشور یعنی: محصول — فروشگاههای عمده فروشی — فروشگاههای خرده
فروشی ← مشتریان و واسطه های فروش در خارج از کشور
مسلماً بدون وجود عوامل توزیع امکان این فعالیت وجود ندارد.

بله

بله اگر هدف صدور به خارج از کشور باشد باید بسته بندی مناسبی ارائه شود که در طولانی مدت محصول دچار
آسیب و فساد نشود. و اگر هم هدف بازار داخلی باشد بسته بندی باید متناسب با سلیقه مشتریان صورت گیرد.

تا حدودی

۵ - برنامه های طرح و توسعه :

بله بسیار زیاد با توجه به اینکه فروش به خارج از کشور باید با سیاست های خاص خود صورت گیرد طبیعتاً شناخت
محصول، چگونگی مصرف آن، سلیقه خریداران در فروش بسیار موثر می باشد.
عمل آوری و خشک کردن سبزی و میوه هایی که تاکنون خشک نشده اند.

تولید ادویه های مخصوص (به عنوان مثال چاشنی اصلی یک نوع غذای ایتالیایی (اسپاگتی) پودر اسفناج است).

۶ - چارچوب قانونی و عوامل اجتماعی و محیطی

اداره صنایع، اداره بهداشت، وزارت جهاد کشاورزی، گمرکات و

بله بسیار زیاد

بله با توجه به ایجاد زمینه اشتغال زایی و به کارگیری نیروهای متخصص منافع اجتماعی بدست می آید.
برای مثال تلاش در جهت استفاده از دانش فنی و بدست آوردن بذر اصلاح شده جهت تولید مواد اولیه بهتر.
برای فاضلاب کارخانه که شامل دفع ناشی از شستشوی میوه و سبزیجات است. از آخرین سیستم تصفیه استفاده
میشود تا پساب حاصله قابل استفاده مجدد کشاورزی باشد.

بر آورد نیروی انسانی مورد نیاز:

کارخانه به حدود ۳۰ نفر کارگر ساده، ۵ نفر کارگر فنی، تکنسین تولید، مدیر تولید و آزمایشگاه، مهندس صنایع،
مهندس مواد غذایی، حسابدار، مدیر بازاریابی و منشی تدارکات نیاز دارد.

مشخصات و تعداد پرسنل:

مهندس صنایع (مدیر کارخانه): ۱ نفر

مهندس مواد غذایی: ۱ نفر

مدیر کنترل کیفی و آزمایشگاه: ۱ نفر

تکنسین آزمایشگاه: ۱ نفر

تکنسین تولید: ۲ نفر

کارگر: ۳۵ نفر

راننده: ۳ نفر

منشی: ۱ نفر

مدیر بازاریابی: ۱ نفر

نگهبان: ۱ نفر

- بر آورد فضای مورد نیاز طرح :

تولیدی: ۷۳۰ متر مربع

اداری: ۱۸۰ متر مربع

جنبی: ۲۹۰ متر مربع

منابع تامین سرمایه

درصد	مبلغ	شرح
٪۱۰	۵۰۰۰۰۰۰۰	۱- سرمایه اولیه سهامداران
٪۳۰	۱۵۰۰۰۰۰۰۰	۲- تسهیلات بانکی کوتاه مدت
٪۶۰	۳۵۰۰۰۰۰۰۰	۳- تسهیلات بانکی بلند مدت

بهره بانکی طبق تبصره ۳ در بخش کشاورزی ٪۷

۸- ساختار سازمانی

مشارکتی

مدیر کارخانه: مهندسی صنایع

مدیر تولید: مهندس صنایع غذایی

حسابدار: لیسانس حسابداری

مدیر بازاریابی و فروش: لیسانس بازرگانی

۹- برنامه زمان بندی

برای احداث قسمت های تولیدی، رفاهی، اداری و بهداشتی و آزمایشگاهی ۹ الی ۱۲ ماه زمان برده می شود.

۱۰- ریسک ها، مشکلات و مفروضات اساسی

رعایت نکردن اصول بهداشتی در تولید

آموزش به کشاورزان جهت تولید بهتر و استفاده صحیح از سموم دفع آفات نباتی

۱۱- برنامه مالی

ماشین آلات:

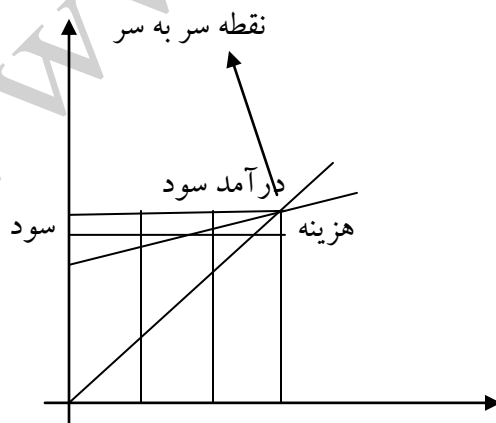
تراکتور

کود پاش

دیسک

گاو آهن برگردان دار

دستگاه خطی کار



متفرقه

جمع سرمایه ثابت: ۴۳۵۵۰۰۰۰ میلیون ریال

وسایل و ابزار کارخانه: ۳۴۸/۷۰ میلیون ریال

جمع کل: ۲۵۷/۹ میلیون ریال

انتظار می‌رود دوره بازگشت سرمایه ۱۰ ساله باشد.

صورت حساب سود و زیان سال اول

شرح	توضیحات	مقدار
فروش	از جدول درآمد فروش	۵۰۰۰۰۰۰۰۰ تومان
هزینه تمام شده کالای فروش رفته	از جدول محاسبه بهای تمام شده	۳۰۰۰۰۰۰۰۰

۲۰۰۰۰۰۰۰	«فروش - بهای تمام شده»	سود (زیان) ناخالص
۲۰۰۰۰۰۰	از جدول هزینه های فروش	هزینه های فروش
۱۹۹۰۰۰۰۰	«سود(زیان) ناخالص - هزینه فروش»	سود (زیان) عملیاتی
۴۰۰۰۰۰۰	با کمک جدول تامین منابع سرمایه	هزینه بهره
۱۹۵۰۰۰۰۰	«سود(زیان) عملیاتی - هزینه بهره»	سود (زیان) قبل از مالیات
۱۹۵۰۰۰۰۰	«سود(زیان) قبل از مالیات × نرخ مالیات»	مالیات
۱۷۵۵۰۰۰۰۰	«سود(زیان) قبل از مالیات - مالیات»	سود (زیان) خالص

پیش بینی ترازنامه در پایان سال اول

<p>الف: دارایی ها:</p> <p>دارایی جاری (از صورت جریان نقدی):</p> <p>نقد: ۲۰۰۰۰۰۰</p> <p>دارایی ثابت (کل - استهلاک سال اول):</p> <p>ساختمان استیجاری (بهای اجاره): ۳۰۰۰۰۰۰۰</p> <p>تسطیح و محوطه سازی نیاز: ۲۰۰۰۰۰۰۰</p> <p>تاسیسات: ۰</p> <p>ابزار آلات فنی و آزمایشگاهی: ۰</p> <p>ماشین آلات و تجهیزات نیاز: ۵۰۰۰۰۰۰۰</p> <p>وسائط نقلیه: ۵۰۰۰۰۰۰۰</p> <p>وسایل کارگاهی و اداری: ۱۰۰۰۰۰۰۰</p> <p>هزینه های پیش بینی نشده بخش «۱»: ۵۰۰۰۰۰۰۰</p> <p>هزینه های قبل از بهره برداری: ۲۰۰۰۰۰۰۰</p>	<p>ب: بدهی ها:</p> <p>بدهی ها (بدهی بانکی + هزینه بهره - اقساط وام)</p> <p>۳۳۵۰۰۰۰۰۰</p> <p>ج: سرمایه و حقوق صاحبان سهام</p> <p>آورده شرکا (جدول تامین سرمایه) ۵۰۰۰۰۰۰۰</p> <p>سود (صورت حساب سود و زیان)</p>
--	---

۱۲- پیشنهادها

استفاده از مهندسين وزارت كشاورزی و اساتيد دانشگاه جهت كشت محصولات بهتر و رفع مشكلات كشاورزی

www.clinickar.com